

“Chez Nous” vient chez vous pour les fêtes

“Chez Nous”
Traiteur

Nous vous adressons nos meilleurs vœux pour 2018 et voici notre liste de **plats à emporter pour les fêtes !**



Sur demande aussi :
Buffets, Zakouskis,
Plats végétariens, sans gluten ou sans lactose

Réservations :

04/227 63 48 (ou 0494/84 77 72)

e-mail : info@cheznous-resto.be

MENU 1 : 40 €

ENTREE FROIDE, PLAT ET DESSERT

MENU 2 : 42€

ENTREE CHAUDE, PLAT ET DESSERT

MENU 3 : 55€

ENTREE FROIDE, ENTREE CHAUDE, PLAT ET DESSERT

MENU 4 : 60€

HOMARD AUX 3 SERVICES ET DESSERT

Entrées froides 15€ :

- Filets de veau et thon juste snackés, mayonnaise de racines, câpre et anchois
- Mousseline de saumon écossais, cœur fumé, pickles de fenouil, croustillant au sésame
- Javanais de foie gras, poire confite au vin de Banyuls, réduction café-chocolat
- Demi homard, pince panée, taboulé de sommités de chou-fleur, sauce gribiche, mesclun aux herbes
- Bouchon de foie gras et couverture de sésame, brioche française et chutney de mangue

Entrées chaudes 17€ :

- Noix de Saint-Jacques juste rôties, embeurrée de panais aux truffes, chips de racines, émulsion au poivre de Sichuan
- Grosse gambas sur tranche de pain levain, tomates, bettes, lard de Colonnata et jus crémeux iodé

- Velouté de topinambour, truffe et foie gras poêlé, huile de noisettes et fruits torrifiés, croquant
- Couronne de homard, mini légumes du potager, sauce vierge et réduction de carcasse
- Tranché de ris de veau en panure d’amandes, parppadelle aux truffes et tomates-cerises, pointe d’estragon

Plats 20€ :

- Couscous de homard, cannelle, piment et amandes grillées, jus caramélisé de légumes et palourdes
- Involtini de faisan, champignons des bois, purée de céleri, pomme dauphine à la purée de marrons
- Ris de veau, écrevisses, tombée de jeunes pousses d’épinards sur une pomme Anna, jus corsé au piment d’Espelette
- Gigue de chevreuil basse température, potiron rôtis au four, tombée de chicon et dattes, nem d’épaule au foie gras et pomme, sauce poivrade
- Ballottine de Chapon aux petits légumes, waterzooï au cresson, pomme fondante

Desserts 7€ :

- Cœur fondant caramel beurre salé
- Tatin abricot-pommes, coulis de chocolat amer
- Crème brûlée passion-chocolat
- Véritable saint honoré, crème anglaise vanille bourbon et fruits rouges
- Traditionnel dessert de circonstance

Commandes à passer :

- **jusqu’au 22/12** avant midi pour Noël
- **jusqu’au 29/12** avant midi pour Nouvel An

Confirmation envoyée par e-mail, dès réception de votre commande.

Enlèvement le 24 ou 31/12, de 10h à 18h, dans notre atelier **rue Grande Foxhalle, 160 4040 Herstal**

ou **Livraison**, en accord avec Pierre Stassen

Règlement de votre commande :

Par virement sur le compte **BE51103032533262**
[Communication : nom de réservation + 24/12 ou 31/12] ou
En espèces, à l’enlèvement